**Carne grelhada com esparguete e salada de pepino e tomate.**

Ingredientes:

3 bifes

250 gramas de esparguete

2 pepinos

2 tomates

Sal qb

Manteiga qb

1 limão

Modo de preparar:

Temperar a carne com limão e um pouco de sal.

Colocar uma panela ao lume com água.

Quando a água ferver coloca-se o esparguete a cozer.

Descascam-se os pepinos e lavam-se muito bem os tomates, cortam-se em rodelas.

Grelha-se a carne.

Côa-se a massa e coloca-se um pouco de manteiga.

Está pronto o almoço.